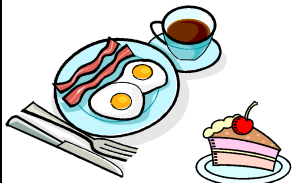


	HYGIÈNE ALIMENTAIRE		HA
	INFORMATIONS - RECOMMANDATIONS		IR
	POUR UNE " DÉMARCHE QUALITÉ " CHEZ LES PROFESSIONNELS		13 2010

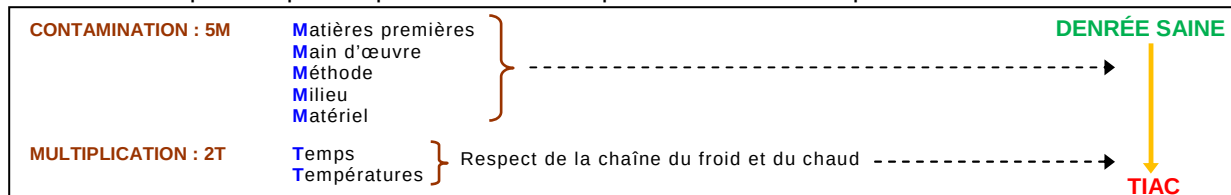
► SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Pour assurer la sécurité alimentaire des plats ou repas qu'ils préparent, les professionnels doivent organiser leur travail selon "une démarche qualité", qui permet d'éviter les risques sanitaires [\[HA-RS-1\]](#).

► RÈGLES DE BASE

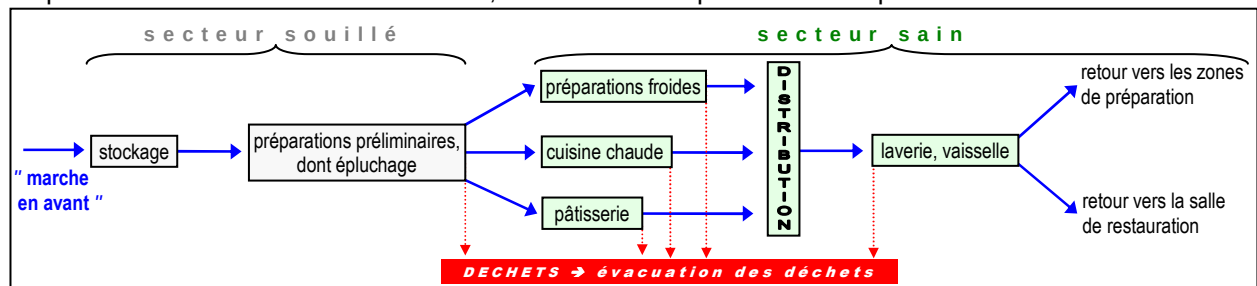
Une denrée au départ saine, peut entraîner une Toxi-Infection Alimentaire Collective (TIAC) :

- si une contamination intervient (pour l'éviter, respecter la règle des **-5M-**)
- et/ou si le couple Temps/Température **-2T-** n'est pas correctement respecté.



► Règle des 5M, pour éviter la contamination, **ÉLABORER LES PRÉPARATIONS EN RESPECTANT LES 5 CRITÈRES**

- **Matières premières, CONTRÔLÉES** notamment
 - origine, température et conditions de transport [\[HA-R-4\]](#), étiquetage : DLC, DLUO [\[HA-IR-2\]](#), conditions de conservation, composition, état des emballages (en particulier conserves et sous vide)
 - stockage à température appropriée et gestion des stocks selon le principe "premier entré / premier sorti"
- **ATTENTION : EMBALLAGES, LÉGUMES TERREUX ET COQUILLES D'ŒUFS, SONT SOURCES DE CONTAMINATION.**
 - **Main d'œuvre, EN BONNE SANTE, À L'HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE ET CORRECTEMENT FORMÉE**
 - contrôle médical régulier, éviction en cas d'affection susceptible de contaminer les denrées (lésions aux mains, pathologies ORL et digestives).
 - propreté corporelle et **HYGIÈNE RIGOREUSE DES MAINS** (ongles courts, absence de bijou). Lavage : **avant** de prendre le travail, **à la sortie des toilettes**, **après** avoir touché toute source de contamination (coquilles d'œufs, viscères, déchets, emballages, légumes terreux...), avoir toussé, éternué, s'être mouché, etc.
 - tenue réservée exclusivement au travail, propre, adaptée et complète (y compris coiffe).
 - formation des personnels, continue et adaptée au poste de travail.
 - **Méthodes, RIGOREUSES**
 - **INSTRUCTIONS DE TRAVAIL ÉCRITES** notamment pour les étapes déterminantes
 - élaboration des produits en respectant le système de "marche en avant", les durées et les températures de cuisson, la chaîne du froid et du chaud, la limitation des temps de séjour à température ambiante
 - nettoyage après chaque étape, conformément au plan de nettoyage et désinfection.
 - **Milieu, FAVORABLE À LA "MARCHÉ EN AVANT"** (progression linéaire des produits de la réception à la livraison, dans l'espace et le temps –sans retour en arrière ni entrecroisement–)
 - locaux en nombre suffisant, faciles d'entretien et aménagements conformes à la réglementation [\[HA-R-5\]](#) à [\[HA-R-11\]](#) prévenant les contaminations, maîtrise de la température, eau potable.
 - zones de manipulation des denrées équipées de lave-mains à commande non manuelle, séparation et respect des secteur souillé / secteur sain, limitation des déplacements du personnel entre les 2 zones.



▫ **Matériel, TOUJOURS MAINTENU COMME NEUF**

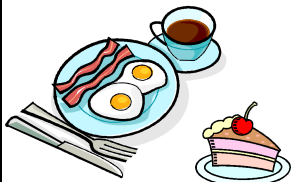
- fabriqué en matériaux résistants aux chocs, imputrescibles et inoxydables, facile à démonter et à entretenir, facile à utiliser et connu de tous ou pourvu d'un mode d'emploi simplifié et affiché
- nettoyé et désinfecté selon le **PLAN ÉCRIT DE NETTOYAGE** [\[HA-IR-14\]](#), puis protéger des re-contaminations.

► Le couple Temps / Température : 2T, MAL GÉRÉ, IL EST À L'ORIGINE DE LA MAJORITÉ DES TIAC

- les matières premières et les préparations ne doivent **JAMAIS** rester **À TEMPÉRATURE AMBIANTE**
- la **DÉCONGÉLATION** ne doit **JAMAIS** se faire **À TEMPÉRATURE AMBIANTE** (soit au froid, soit lors de la cuisson)
- les denrées ne doivent pas rester entre +10°C et +65°C.

Le refroidissement se fait en 2 heures maximum, le réchauffage en 1 heure maximum ;

Durant le service une augmentation de température de 10°C peut être tolérée pendant 1 heure maximum.

	HYGIÈNE ALIMENTAIRE		HA
	INFORMATIONS - RECOMMANDATIONS		IR
	ENTRETIEN DU MATÉRIEL ET DES LOCAUX CHEZ LES PROFESSIONNELS - DÉFINITIONS & FRÉQUENCE DES NETTOYAGES -		14 2010

► DÉFINITIONS

► **Le nettoyage** sert à éliminer les souillures visibles. Elles peuvent être d'origine minérale (tartre) ou organique (qui provient d'être vivants) et sont alors constituées de lipides, de glucides et de protéines.

► **La désinfection** consiste à éliminer les contaminations microbiennes. Elles ne sont pas faciles à éliminer car elles adhèrent fortement aux surfaces et s'entourent des souillures organiques et minérales qui les protègent et rendent les désinfectants inefficaces. C'est la raison pour laquelle,
IL NE SERT À RIEN DE DÉSINFECTER SANS AVOIR NETTOYÉ AU PRÉALABLE.

► LES PRODUITS D'ENTRETIEN

Avant d'utiliser un produit il est indispensable de toujours se référer à la fiche technique de celui-ci. Pour pouvoir être utilisé dans le domaine alimentaire, ils doivent être agréés "contact alimentaire".

► **Les détergents** ont pour fonction d'assurer le nettoyage. Ils rendent l'eau "mouillante", leur rôle est de décrocher les salissures et de les éliminer dans l'eau. Ils peuvent être alcalins (à base de soude, éliminent les souillures organiques), acides (efficaces contre le tartre) ou tensio-actifs (avec de multiples propriétés).

► **Les désinfectants** ont pour fonction d'assurer la destruction d'un maximum de microbes. Les plus connus sont l'eau de javel et les produits chlorés, attention ils ne doivent pas être utilisés à chaud et doivent être dilués, juste avant usage, jamais à l'avance.

► Les détergents-désinfectants et autres produits

- Les détergents-désinfectants sont un peu moins efficaces que les 2 produits utilisés successivement. Cependant, ils assurent en une seule application le nettoyage et la désinfection. **Leur utilisation est à encourager.**

- il existe des nettoyeurs spécifiques : les bactéricides, qui éliminent les bactéries et les fongicides, qui éliminent les moisissures (champignons). Ils peuvent être utilisés occasionnellement en complément des précédents.

► Le Stockage

Les produits d'entretien, insecticides, raticides et substances pouvant présenter une certaine toxicité doivent être identifiés et entreposés dans des endroits dédiés, séparés des denrées alimentaires, des conditionnements et équipements destinés à entrer en contact avec ces denrées.

► L'ENTRETIEN DES LOCAUX ET MATÉRIELS :

ÉTAPE CAPITALE POUR MAINTENIR UN BON NIVEAU D'HYGIÈNE

► Nettoyage et désinfection, des principaux locaux et matériels (fréquences conseillées) :

LOCAUX DE STOCKAGE		LOCAUX DE FABRICATION	
sols (y compris siphons de sols)	1 x jour	sols (y compris siphons de sols)	après chaque service
murs	1 x mois	murs	1 x semaine
plafonds	1 x 3 mois	plafonds	1 x 3 mois
transpalette, diable, balance de réception	1 x jour	table inox, plan de travail, table avec bac	après utilisation
étagères à épicerie	1 x semaine	mixeur, mélangeur, hachoir, cutter, trancheur, refroidisseur à sauce, batteur-mélangeur, petit matériel	après utilisation
Supports poubelles, poste lavage des mains	1 x jour	feu vif, grill, cuiseur vapeur, four à micro-onde	1 x jour
LOCAUX DE PRÉPARATIONS PRÉLIMINAIRES		four, polycuiseur	1 x semaine
table inox, plan de travail, bac de lavage	après utilisation	étiqueteuse	1 x jour
éplucheuse, coupe-légumes,essoreuse à légumes, panier, bacs roulant à légumes	après utilisation	meuble de cuisson, piano, plaque à induction, friteuse, marmite, sauteuse	après utilisation
supports poubelles, poste lavage des mains	1 x jour	grille de hottes	1 x mois
CHAMBRES FROIDES POSITIVES		supports poubelles, poste lavage des mains	1 x jour
sols (y compris siphons de sols)	1 x jour	LOCAL DE LAVAGE VAISSELLE	
murs, plafonds, étagères, palettes plastiques	1 x mois	sols (y compris siphons de sols)	après chaque service
bacs de stockage	après utilisation	murs	1 x semaine
CHAMBRES FROIDES NÉGATIVES		plafonds	1 x mois
sols, étagères, palettes plastiques	1 x mois	chariots	après utilisation
murs, plafonds	1 x 6 à 12 mois	aire de dérochage, bac de lavage, machine à laver	après chaque service
bacs de stockage	après utilisation	supports poubelles, poste lavage des mains	1 x jour

	HYGIÈNE ALIMENTAIRE		HA
	INFORMATIONS - RECOMMANDATIONS		IR
ENTRETIEN DU MATÉRIEL ET DES LOCAUX CHEZ LES PROFESSIONNELS PROTOCOLES DE NETTOYAGE, ORGANISATION, PLAN DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES			15 2010

► LES PROTOCOLES DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

► Technique des 2 seaux à recommander en toutes circonstances
Nettoyer-désinfecter toujours du plus propre vers le plus sale (en insistant sur les taches rebelles), du haut vers le bas, du fond de la pièce vers la sortie.

- **Matériel nécessaire** : 2 seaux de couleurs différentes (généralement rouge pour le nettoyage-désinfection, bleu pour le rinçage), détergent-désinfectant (à usage alimentaire, pour les éléments en contact avec les aliments), eau, balai brosse et raclette pour les sols ou lavettes pour les surfaces et matériels.

- **Technique** :

- dans le seau rouge, diluer le détergeant-désinfectant, selon la fiche technique
- dans le seau bleu, mettre de l'eau claire pour le rinçage et la renouveler fréquemment
- tremper le balai ou la lavette dans le seau rouge
- nettoyer-désinfecter les surfaces en faisant des "S", ce qui permet de ne pas recontaminer l'endroit que l'on vient de nettoyer-désinfecter
- rincer la lavette ou le balai, dans l'eau claire (seau bleu) et le presser, afin

D'ÉLIMINER LE MAXIMUM DE GERMES et de saleté qui pourraient contaminer la solution nettoyante-désinfectante et la rendre moins efficace

- recommencer à tremper la lavette ou le balai dans la solution nettoyante-désinfectante (seau rouge), nettoyer en faisant des "S", rincer (seau bleu) et ainsi de suite...

► L'ORGANISATION DU NETTOYAGE CHEZ LES PROFESSIONNELS (voir exemple ci-dessous)

► Un plan écrit de nettoyage précise la liste des locaux et éléments à nettoyer, la personne responsable, la méthode, la fréquence, les produits et matériels de nettoyage.

► Des fiches de poste doivent être rédigées pour tous les employés incluant le nettoyage et les méthodes de travail.

► Nettoyage et désinfection des locaux et du matériel

Remarques :

IL FAUT ÊTRE TRÈS ATTENTIF AUX SIPHONS DE SOLS
LES ÉPONGES ET TORCHONS SONT À PROSCRIRE.

ACTIONS À METTRE EN ŒUVRE :

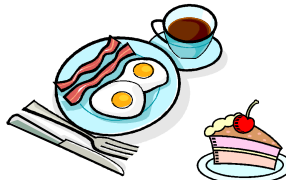
	ZONES OU ÉLÉMENTS À NETTOYER :					
	sols	siphons de sol	murs et plafonds	plans de travail	matériel (chariots, postes lavage mains, supports poubelles...)	appareils électriques
ôter tous les produits alimentaires qui pourraient être restés dans la pièce	X	X	X	X	X	X
débrancher les appareils électriques	X		X	X		X
éliminer les résidus, y compris sous les matériels inamovibles	X	X		X	X	X
diluer le produit détergent-désinfectant à la bonne concentration (selon fiche technique) dans de l'eau chaude à bonne température (selon fiche technique)	X	X		X		
nettoyer en frottant au balai brosse, à la brosse ou à la lavette, selon le cas, y compris sous les matériels inamovibles. ATTENTION un nettoyeur haute pression abîme les revêtements et équipements et crée des aérosols qui recontaminent les surfaces. Utilisation raisonnée	X	X		X		
laisser agir 5 à 15 minutes (selon fiche technique)	X	X				
évacuer à la raclette						
rincer à l'eau (selon fiche technique)	X	X		X		
<i>si l'utilisation d'un désinfectant spécifique doit être faite, l'ajouter ici</i>						
évacuer à la raclette	X			X		
laisser sécher	X		X	X	X	X
<i>pour les équipements mobiles :</i>						
démonter les parties amovibles des appareils électriques et les laver directement dans la solution de détergent-désinfectant diluée à la bonne concentration						X
laisser agir 5 à 15 minutes (selon fiche technique)	X		X	X	X	X
rincer à l'eau (selon fiche technique)					X	X
laisser sécher	X		X	X	X	X
stocker les parties amovibles dans un endroit propre et sec						X

► L'ORGANISATION DE LA LUTTE CONTRE LES NUISIBLES CHEZ LES PROFESSIONNELS

► Un plan écrit de lutte contre les nuisibles doit également être élaboré. Il a pour objectif de rendre impossible l'accès des nuisibles aux produits alimentaires, locaux et équipements par :

- **des mesures préventives** : bon état des moustiquaires, utilisation des "portes étanches" aux nuisibles, aucune denrée alimentaire accessible hors des périodes de travail, gestion irréprochable des déchets.

- **des mesures actives** : appareil de destruction des insectes volants, traitement régulier contre les blattes, et contrat ou procédure de lutte contre les rongeurs prévoyant : fréquence des interventions, nature des appâts et localisation, recherche d'excréments de rongeurs, de terriers ou de cadavres, vérification de la consommation des appâts et remplacement, rédaction d'un compte rendu d'intervention.

	HYGIÈNE ALIMENTAIRE		HA
	FICHE DE PROCÉDURE		FP
DEMANDE D'AUTORISATION D'OUVERTURE ET D'EXPLOITATION (À UTILISER ÉGALEMENT POUR LES DEMANDES DE LICENCE DE DÉBIT DE BOISSONS)			16 2010

AVANT D'OUVRIR OU D'EXPLOITER UNE ENTREPRISE OU UN ÉTABLISSEMENT préparant, transformant, congelant, décongelant, conditionnant des denrées animales ou d'origine animale, destinées à la consommation humaine, en vue de leur cession au public, la personne physique ou morale en étant responsable, doit **OBTENIR L'AUTORISATION PRÉALABLE**, accordée par arrêté du Président de la Polynésie [Arrêté 1115/CM du 06/10/06].

Sont exclus du champ d'application de cet arrêté, la production primaire, les entreprises de transport, les crèches et garderies et les commerces provisoires (durée inférieure à 2 mois).

PROCÉDURE D'AUTORISATION D'OUVERTURE :

- Toute personne physique ou morale désirant ouvrir ou modifier (locaux ou activités) une entreprise ou un établissement visé par l'Arrêté 1115/CM du 06/10/06, doit déposer une demande auprès du Centre d'Hygiène et de Salubrité Publique (CHSP).
- Le dossier est instruit dans les meilleurs délais, et transmis au responsable de la section Hygiène Alimentaire du CHSP dès que les constatations relatives à sa conformité ont été réalisées.
- L'autorisation est accordée si les installations sont conformes aux dispositions réglementaires en vigueur.
- S'il s'agit d'une nouvelle entreprise ou d'un nouvel établissement et que sa visite n'a pas permis d'apprécier l'hygiène du fonctionnement dans des conditions normales d'activité, l'autorisation est accordée pour une période probatoire à l'issue de laquelle l'autorisation sera confirmée si les conditions sanitaires sont satisfaisantes. Dans le cas contraire, l'autorisation provisoire est prolongée pour 3 mois (renouvelables) ou retirée.
- L'autorisation précise de manière exhaustive les activités pour lesquelles elle est accordée et attribue un numéro d'autorisation qui devra figurer sur les denrées préemballées.
- Les établissements qui étaient existants le 12 octobre 2006, au moment de la publication de l'arrêté, ont jusqu'au 12 octobre 2011 pour obtenir leur autorisation.

En l'absence d'agents du CHSP :

▸ **Quand effectuer** un contrôle en vue d'une autorisation d'ouverture ou d'exploitation d'une entreprise ou d'un l'établissement ? À la demande du CHSP.

▸ **À quelles conditions** effectuer ce contrôle ?

En ayant à sa disposition le dossier transmis par le CHSP comprenant notamment les **PLANS** des locaux et copie de la **DEMANDE D'AUTORISATION, PRÉCISANT LES ACTIVITÉS ENVISAGÉES**.

▸ **Avec qui** effectuer ce contrôle ?

EN PRÉSENCE D'UN AGENT DE POLICE JUDICIAIRE ASSERMENTÉ (APJA) OU D'UN ÉLU ASSERMENTÉ et de la personne physique **RESPONSABLE DE L'ENTREPRISE OU DE L'ÉTABLISSEMENT** ou son représentant.

LES DIFFÉRENTES PHASES DU CONTRÔLE

À effectuer au regard de la réglementation en vigueur et des recommandations du CHSP :

HC-R-2 **HC-R-3** **HA-R-5** **HA-R-6** **HA-R-7** **HA-R-9** **HA-R-10** **HA-R-17** **HA-IR-13** **HA-IR-14** **HA-IR-15**

(pour un bâtiment neuf, vérifier que le certificat de conformité a bien été établi auparavant ; pour un bâtiment ancien, vérifier la conformité du permis d'aménagement ; en cas de rénovation, faire un rapport de visite détaillé).

▸ **Observation et entretien avec les responsables afin d'évaluer**

- ① bâtiments : comparaison des travaux réalisés par rapport aux travaux prévus (plan)
- ② aménagements : atelier de préparation ou cuisine, réserve, sanitaire, local poubelles
- ③ hygiène des locaux, du matériel et de l'outillage
- ④ hygiène et fonctionnement des installations frigorifiques, vérification des températures
- ⑤ plan opérationnel de travail (opérations et matériel de nettoyage et de désinfection, plan de lutte contre les nuisibles, tenues de travail, etc.).

▸ **Transcription écrite** dans un rapport comprenant la date et l'heure du contrôle, les coordonnées du représentant de la santé (nom, fonction, lieu, téléphone) et celles du représentant de l'entreprise

- des modifications constatées entre le "prévu" (sur le plan) et le "réalisé" lors de l'aménagement
- des constats faits concernant les points à observer et listés ci-dessus.

▸ **Transmission du rapport** après avoir conservé une copie, à la hiérarchie directe et au CHSP qui instruira le dossier.

	HYGIÈNE ALIMENTAIRE		HA
	RÈGLEMENTATION		R
DÉBITS DE BOISSONS			17 2010

LA VENTE DE BOISSONS ALCOOLISÉES EST UNE ACTIVITÉ STRICTEMENT RÈGLEMENTÉE.

Textes de référence :

- Loi du 01/10/17 promulguée par Arrêté du 23/01/18

- Arrêté 2829 AA du 27/10/61

- Délibération 59-53 du 04/09/59

- Délibération 67-134 du 10/11/67

AVANT D'EXPLOITER UN DÉBIT DE BOISSONS, IL EST INDISPENSABLE D'AVOIR OBTENU L'AUTORISATION.**L'EXPLOITATION D'UN DÉBIT DE BOISSONS SANS AUTORISATION EST PUNIE D'UNE AMENDE DE 447 494 FCFP.****► OBTENIR UNE LICENCE :****► Catégories de licence**

MAGASINS	1^{ère} classe	Vente de toutes boissons (sans limitation du titre alcoolique)
	2^{ème} classe	Vente de boissons jusqu'à 14° d'alcool
RESTAURANTS	6^{ème} classe	Vente de boissons jusqu'à 14° d'alcool, pendant les principaux repas (jamais en dehors)
	10^{ème} classe	Vente de toutes boissons , pendant les principaux repas (jamais en dehors)
RESTAURANTS-BARS	4^{ème} classe	Vente de toutes boissons , pendant et en dehors des repas, à table ou au bar
	5^{ème} classe	Vente de boissons jusqu'à 14° d'alcool, pendant et en dehors des repas, à table ou au bar
SNACKS	8^{ème} classe	Vente de boissons non alcoolisées (sodas, jus de fruits, eaux minérales), à toutes heures
HOTELS ET PENSIONS DE FAMILLE	10^{ème} classe bis	Vente de toutes boissons , exclusivement aux clients inscrits sur les registres de l'hôtel

► Zones protégées

Autour des églises, maisons de prières, collèges, lycées, internats, hôpitaux, dispensaires, infirmeries, stades, piscines sportives, terrains de sports et prisons, il est interdit d'installer des débits de boissons, **À MOINS DE 50 MÈTRES POUR LES MAGASINS ET RESTAURANTS** et **À MOINS DE 100 MÈTRES POUR LES RESTAURANTS-BARS** (ceci ne s'applique pas à Papeete, pour les 6^{ème} et 10^{ème} classe).

► Démarches

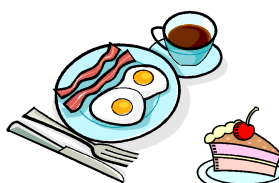
- un formulaire précisant la classe de licence souhaitée et des pièces administratives, notamment les documents d'urbanisme concernant les locaux d'exploitation, doivent être adressés au Service des Affaires Administratives (SAA) ou à la Circonscription administrative concernée. Une enquête administrative et technique est réalisée, d'une durée maximum de 3 mois. Les démarches sont identiques pour un changement d'exploitant, de lieu d'exploitation ou de classe de licence.
- la délivrance de licences de 4^{ème}, 5^{ème}, 6^{ème}, 8^{ème} et 10^{ème} classes est subordonnée à l'obtention de l'autorisation d'ouverture et d'exploitation.
- pour les 4^{ème}, 5^{ème} et 10^{ème} classes, l'avis du Centre d'Hygiène et de Salubrité Publique (CHSP) est sollicité. Si l'établissement a été visité récemment et qu'il est conforme, l'avis sera favorable ; dans le cas contraire, une visite sera organisée.

► OBLIGATIONS :

Le titulaire de la licence est responsable de la bonne tenue de son débit de boissons et de la sécurité de sa clientèle. Il doit donc se conformer à la réglementation, que ce soit celle des débits de boissons, de la lutte contre le tabagisme, de l'hygiène alimentaire ou de l'urbanisme.



En l'absence d'agent du CHSP : les professionnels des structures de santé effectueront ces visites, à la demande du CHSP, conformément à la fiche **[HA-FP-16]**.

	HYGIÈNE ALIMENTAIRE		HA
	FICHE DE PROCÉDURE		FP
POUR INSTRUCTION D'UN SIGNALEMENT CONCERNANT L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE			18 2010

En l'absence d'agents du CHSP :

- ▶ Cette procédure ne pourra être activée qu'à la demande du Centre d'Hygiène et de Salubrité Publique (CHSP), lorsqu'il lui aura été signalé, par écrit, un problème d'hygiène alimentaire.
- ▶ En cas de Toxi Infection Alimentaire Collective (TIAC), se conformer à la fiche **HA-FP-19**.
 - ▶ **Quand effectuer** une visite pour instruction d'un signalement concernant l'hygiène alimentaire ?

Suite à la demande du CHSP.

À titre exceptionnel, en cas de pathologie humaine avérée ou de risque pour la santé des consommateurs, les agents de la Direction de la Santé des îles dépourvues d'agents du CHSP, pourront mettre en route la procédure, après avoir pris l'avis téléphonique du CHSP ou de leur propre initiative aux jours et heures non ouvrables. Dans ce cas, ils informeront le CHSP de leur démarche dès le premier jour ouvrable suivant.

- ▶ **Sous quelle condition** effectuer ce contrôle ?

Après réception du document écrit concernant le signalement fait au CHSP (sauf cas exceptionnel).

- ▶ **Avec qui** effectuer ce contrôle ?

EN PRÉSENCE D'UN AGENT DE POLICE JUDICIAIRE ASSERMENTÉ (APJA) OU D'UN ÉLU ASSERMENTÉ et du responsable de la nuisance, ou de son représentant.

LES DIFFÉRENTES PHASES DU CONTRÔLE

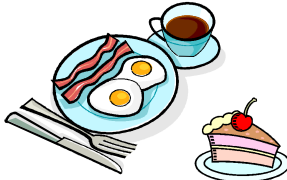
- ▶ **Contact éventuel avec le CHSP**, pour demander des informations ou des conseils
- ▶ **Visite sur le terrain** accompagnée de la personne assermentée :
 - recueil des faits avérés (exacts) et indiscutables, avec un maximum de renseignements
- ▶ **Rédaction d'un rapport écrit** comprenant :
 - ▶ les coordonnées du représentant de la santé (nom, fonction, lieu, téléphone)
 - ▶ les coordonnées de l'APJA ou de l' élu assermenté
 - ▶ la **LOCALISATION PRÉCISE** de la nuisance (commune, île, endroit précis)
 - ▶ les coordonnées du responsable de la nuisance (nom, prénom, adresse, téléphone)
 - ▶ la description précise des éléments nuisants observés avec au besoin schéma, photos, (voire prélèvement, à la demande du CHSP)
 - ▶ la présence du responsable de la nuisance ou de son représentant (préciser son identité et ses liens avec le responsable)
 - ▶ la date du constat
 - ▶ les signatures du représentant de la santé et de l'APJA ou de l' élu assermenté
- ▶ **Transmission du rapport écrit** après avoir conservé une copie, à la hiérarchie directe et au Centre d'Hygiène et de Salubrité Publique (CHSP).

LES SUITES DONNÉES AU CONTRÔLE

À la réception des documents et après être éventuellement entré en contact avec le représentant de la santé, le CHSP donnera suite à l'enquête.

- 1 parfois, en classant le dossier sans suite
- 2 dans certains cas, en envoyant au responsable de la nuisance, un courrier lui faisant part du constat fait par le représentant de l'autorité sanitaire et lui rappelant les règles à respecter
- 3 dans les autres cas, en envoyant sur place un agent assermenté afin qu'il effectue une enquête. En cas de faits graves en cas d'urgence avec la réglementation, celui-ci pourra dresser un procès-verbal immédiat. En cas d'urgence tenant à la protection de la santé publique, une suspension immédiate de l'autorisation d'exercer pourra être prononcée à titre conservatoire
- 4 suite à la visite de son agent, le CHSP enverra un courrier et un compte rendu de l'enquête, avec une **MISE EN DEMEURE** de mettre fin à la nuisance, en précisant éventuellement les dispositions à prendre et les aménagements à réaliser dans des **DÉLAIS FIXÉS**
- 5 le CHSP enverra également un courrier au représentant de l'autorité sanitaire pour l'informer des suites données à la plainte et lui demander, le cas échéant, d'**EFFECTUER UN CONTRÔLE AU TERME DU DÉLAI FIXÉ**, avec les mêmes modalités que pour le premier contrôle et de transmettre un rapport écrit
- 6 le CHSP enverra un courrier au plaignant, lui indiquant que sa plainte a été dûment enregistrée et que les suites appropriées lui seront ou lui ont été réservées
- 7 au terme du délai fixé, en cas de **PERSISTANCE** de la nuisance, signalée par l'autorité sanitaire de l'île, le CHSP enverra à nouveau sur place un agent assermenté afin qu'il effectue un second **CONSTAT**. Si la nuisance persiste et que les conditions d'hygiène prévues par l'*Arrête 1116/CM du 16/10/06* ne sont pas respectées, l'autorisation d'exercer pourra être suspendue ou retirée partiellement ou en totalité par arrêté du Président de la Polynésie française.

N.B. : Dans des situations exceptionnelles, des mesures plus fermes peuvent être mises en œuvre à l'initiative du CHSP (retrait de denrées alimentaires de la consommation, suspension immédiate de l'autorisation d'exercer, etc.).

	HYGIÈNE ALIMENTAIRE		HA
	FICHE DE PROCÉDURE		FP
	ENQUÊTE, EN CAS DE TOXI INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE (TIAC)		19 2010

PENSER À SUSPECTER UNE TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE (TIAC)

▸ Une TIAC se traduit par **L'APPARITION, DANS LE MÊME TEMPS, DE TROUBLES DIGESTIFS** (maux de ventre, vomissements et/ou diarrhées, avec ou sans fièvre), **CHEZ 2 PERSONNES AU MOINS, AYANT CONSOMMÉ UN MÊME ALIMENT.**

Un nombre inhabituel d'absents en même temps dans une collectivité doit faire suspecter une TIAC.

▸ La TIAC survient de quelques heures à plusieurs jours après consommation d'un même repas ou aliment en famille ou en collectivité. Elle est le résultat d'une défaillance dans la chaîne alimentaire.

**RÉAGIR VITE ET EFFICACEMENT**

UNE TIAC PEUT ÊTRE TRÈS GRAVE, elle peut prendre des proportions inquiétantes, notamment sur une île éloignée. La rigueur de la démarche du personnel de santé conditionne la qualité de la prise en charge des personnes atteintes et parfois l'ampleur du phénomène.

- ① examiner et **PRENDRE EN CHARGE** les premiers **MALADES** s'étant présentés à la structure de santé
- ② établir la **LISTE** précise des sujets ayant participé au même repas que les malades
- ③ prendre contact avec un **MÉDECIN**, lui communiquer le nombre de malades et le type de symptômes
 - pour les établissements scolaires, avec un médecin du Service d'Hygiène Scolaire, pour Tahiti Nui tél. : 50 91 93, pour Tahiti Iti tél. : 50 91 93 ; ou avec le centre médical le plus proche.
 - pour les non scolaires, avec le médecin du centre médical ou de la subdivision aux Tuamotu-Gambier
 - le week-end, avec la cellule d'astreinte du Bureau de Veille Sanitaire (BVS) **70 65 62** (ou 30 60 57)
 - à défaut, avec le SMUR, tél. **15. C'EST LE MÉDECIN PRÉVENU QUI DÉCIDERA DE LA CONDUITE À TENIR.**
- ④ examiner **TOUS LES SUJETS** ayant consommé ces mêmes aliments, en présence de signes cliniques, les prendre en charge ; en l'absence de signes, les avertir du risque pour leur santé.

ALERTER LES AUTORITÉS COMPÉTENTES

⑤ **DÉCLARER LA TIAC ET COMMUNIQUER LA LISTE DES SUJETS CONCERNÉS** (non malades et malades –avec date et heure d'apparition des premiers signes–) au **BUREAU DE VEILLE SANITAIRE (BVS)** : tél 48 82 01, fax 48 82 12 ou courriel veille@sante.gov.pf.

Communiquer les menus consommés lors des 5 derniers jours (et surtout lors des 24 dernières heures). Dans les établissements scolaires, c'est le chef d'établissement qui effectue cette démarche.

- ⑥ Demander au cuisinier de l'établissement ou au magasin de :
 - **CONSERVER TOUS LES RESTES DES ALIMENTS** des 3 derniers jours, isolés, au réfrigérateur (congelés pour les îles) ainsi que les étiquetages des matières premières et les fiches de contrôle à réception
 - préparer les documents d'autocontrôle, les relevés de température, les résultats d'analyses, le planning et les fiches de poste du personnel, les certificats médicaux d'aptitude, le registre de livraison des denrées et les noms des fournisseurs
- ⑦ **POUR CHAQUE PERSONNE MALADE OU NON MALADE**, ayant consommé les aliments suspectés, **REMPLIR UNE FICHE** de "Recueil de données TIAC" et **l'ENVOYER AU BVS** [nom, prénom, date de naissance, sexe, établissement où ont été consommés les aliments, composition précise du ou des repas suspects y compris boissons (et origine de l'eau), état de santé, symptômes, date et heure d'apparition des premiers signes, traitement]
- ⑧ À Tahiti le CHSP sera prévenu par le BVS. Dans les autres îles, prendre **CONTACT** avec le **CHSP** par téléphone (50 37 47 ou 50 37 64) pour décider de la conduite à tenir par rapport aux aliments conservés.

PARTICIPER À L'ENQUÊTE selon les circonstances et l'éloignement

- ⑨ **À LA DEMANDE DU CHSP**, se faire confier les documents et les aliments, les envoyer (conservés au frais, pour les aliments), contrôler les équipements, etc.
- ⑩ **À LA DEMANDE DU BVS**, relever les éléments d'enquête sur le terrain et les transmettre.

LES SUITES DONNÉES À L'ENQUÊTE :

- Un agent du BVS recherche l'origine de la TIAC, conjointement avec le CHSP
 - Le CHSP fait réaliser les analyses pour identifier l'aliment en cause et le germe responsable et prend les mesures nécessaires pour limiter l'extension de la TIAC
 - Le CHSP communique les résultats des analyses et ses conclusions au BVS et au propriétaire ou gérant de l'établissement, ainsi que les mesures qu'il devra prendre
 - Hors de Tahiti, le CHSP informe la Subdivision Santé de l'île concernée, de ses conclusions, des mesures à prendre et du travail de surveillance qui lui sera éventuellement demandé de réaliser.
- LE SUCCÈS DE CES OPÉRATIONS EST ÉTROITEMENT LIÉ À LA RAPIDITÉ ET À LA QUALITÉ DE LA RÉACTION, AINSI QU'À LA CONSERVATION DES PLATS TÉMOINS DES 3 DERNIERS JOURS.**

Mesures de prévention des TIAC, fiches : [HA-IR-2](#) [HA-IR-3](#) [HA-R-4](#) [HA-IR-13](#) [HA-IR-14](#) [HA-IR-15](#).